

La Bertinière prépare sa traditionnelle

tête de veau

le vendredi 1^{er} juin

à la foire de Pesselières

Renseignements 03 86 69 10 76

ACCIDENT DE LA ROUTE

Vive émotion à Oizon
après le décès
d'une septuagénaire

► PAGE 4

TÉLÉVISION

Un couple d'hôteliers
de Brinon-sur-Sauldre
toute la semaine sur TF1

► PAGE 17

LA VOIX

CentreFrance
MERCREDI 30 MAI 2018

SANCERROIS - SOLOGNE - VAL DE LOIRE

1,30 €



Ces associations qui font revivre les commerces

SOUVENIR

Quand l'hélico de
Serge Dassault se
posait sur le Piton

► PAGE 10

MAIRE DE VINON



Marie-France
Marix croit
en l'interco

► PAGE 7

TRADITION

Le 1^{er} juin, c'est
jour de foire
à Pesselières

► PAGE 25



Pour maintenir de l'activité en zone rurale, des bénévoles s'unissent pour la bonne cause : faire revivre les commerces locaux. Exemple avec le Grès des O-

uches, dernier commerce de Morogues qui a rouvert ses portes depuis quelques semaines, grâce aux habitants du territoire.

► PAGE 3

Le dossier

Commerces alternatifs

Réouverture de commerce, sous forme associative à Morogues

Nouvelle vie pour le Grès des Ouches

Depuis quelques semaines, le dernier commerce de Morogues a rouvert ses portes. Et derrière cette reprise, pas de nouveaux gérants, mais une association, bien décidée à en faire un lieu de vie à part.

► L'établissement est une institution. De mémoire de Moroguois, il a tous les jours été là, notamment avec celle connue sous le nom de la « tante Julia », réputée pour sa recette de boulette de lapin.

Un café-restaurant, pas comme les autres

Mais en septembre 2017, Le Grès des Ouches est placé en liquidation judiciaire. Se pose alors la question de la reprise.

L'association La Maison des vies locales, créée en 2017, y voit l'occasion de concrétiser son projet de créer un lieu intergénérationnel et décide de racheter le fonds de commerce du bar du village. « Le fonctionnement reste similaire à celui d'une en-

treprise, seulement on tourne avec des bénévoles, résumait Loul Mengual et Elodie Plissonneau, coordinatrices des équipes et de l'animation du lieu, seules salariées à mi-temps du café-restaurant. Nous louons la licence IV (réglementant la vente de boissons, N.D.L.R) à la mairie, et nous l'exploitons. »

Le café-restaurant Le Grès des Ouches, version associative, poursuit donc



les activités de restauration qui ont fait sa réputation, mais veut aller plus loin. « Pour la restauration, nous allons créer un roulement participatif. Les adhérents participeront chaque semaine à un atelier pour élaborer le menu, qui sera ensuite concocté par les bénévoles. L'objectif est qu'on puisse apprendre et se transmettre nos compétences. »

Le restaurant proposera un menu unique, avec

plusieurs choix pour les entrées, un plat et un dessert unique, se fournissant, autant que possible, auprès de producteurs locaux, afin de favoriser les circuits courts. « Nous aurons également une option sans gluten et végétarienne, pour être accessible à tous », précisent les coordinatrices.

L'objectif ? Fédérer autour du lieu

De nouveaux services se

grefferont à l'endroit. Épicerie, espace multiservices, coworking ou encore événements culturels. Le Grès des Ouches se veut être un lieu convivial et intergénérationnel.

« Nous voulons en faire un tiers-lieu, précise Fan-ny Lancelin, membre de l'association. C'est-à-dire, un espace qui décloisonne les environnements sociaux que sont la maison et le travail, un lieu où l'on peut boire un verre avec un ami, puis monter à l'étage pour travailler ou organiser une réunion. En fait, un véritable point de rencontres. » À l'étage, un espace de travail avec connexion Internet, ca-

siers, imprimante et imprimante 3D, seront mis à disposition et accessibles avec un abonnement, à partir de la rentrée de septembre. Cet automne, les membres de l'association envisagent également d'ouvrir un coin épicerie.

« Le but à terme est de faire participer au maximum les gens, conclut Loul Mengual. Nous sommes ouverts à toutes propositions d'activités, d'ateliers ou de spectacles, l'objectif est vraiment de fédérer autour de ce lieu. »

Article enrichi de photos supplémentaires en version numérique